



Gabriele Schindhelm setzt auf vegane Küche. Fotos: Carl-Heinz Zitzmann

→ Mehr Bilder finden Sie auf unserer Internetseite.

Vegan im Dorfwirtshaus: Das Wagnis eines (gastronomischen) Neuaufbruchs

Mit der Grenzöffnung vor der Haustür hat sich für den „Grünen Baum“ in Hönzbach bei Sonneberg vieles geändert und viele sind in eine unbekannte Welt aufgebrochen. Einen neuen Aufbruch wagt Gastwirtin Gabriele Schindhelm – hin zur veganen Küche.

Von Thomas Schwämmlein

Vor 35 Jahren stand das Dorfwirtshaus im ziemlich einsamen Sperrgebiet an der innerdeutschen Grenze mitten im Fokus der Weltpolitik. Am 12. November 1989, nur wenige Tage nachdem in Berlin die Mauer fiel, ertrotzten sich die Sonneberger auch in der Nähe des damals noch selbstständigen Dorfes Hönzbach einen eigenen Grenzübergang – einen der ersten jenseits bestehender Grenzübergangsstellen. Die Trabi- und Wartburgkolonnen rollten durch das beschauliche Hönzbach (noch auf ziemlich holprigen Untergrund). Und mehr als ein halbes Jahr später, am 1. Juli 1990, schaute die große Welt auf das Dorf, als an der Nahtstelle zwischen Sonneberg (Ost) und Neustadt bei Coburg (West) die Innenminister der Bundesrepublik und DDR, Wolfgang Schäuble und Peter Michael Diestel (beide CDU) hier den Vertrag über die Abschaffung der Passkontrollen unterzeichneten – einer der wichtigen Verträge vor dem Einigungsvertrag. „Wir sind damals in etwas Neues aufgebrochen“, sagt Gastwirtin Gabriele Schindhelm, die sich an die bewegten Zeiten vor dem „Grünen Baum“ erinnern kann.

Den „Grünen Baum“ gibt es bereits in fünfter Generation im heutigen Sonneberger Stadtteil Hönzbach. Landwirte und Fleischer waren Schindhelms Vorfahren

und mit einem viel frequentierten Saal ein typisches Dorfgasthaus. Trotz aller Unbilden der Zeit – die Gastwirte im „Grünen Baum“ haben Krieg, deutsche Teilung, Sperrgebiet und auch die Herausforderungen der Gegenwart gut überstanden. Als in Hönzbach – über wenige Jahre – ein Grenzübergang zwischen sowjetischer und amerikanischer Besatzungszone bestand, hatte sich die Kommandantur der Roten Armee dort einquartiert. Und auch während der Sperrgebietsjahre blieb der „Grüne Baum“ ein Anlaufpunkt im Ort. Das blieb auch so, als die Grenze fiel und das Gasthaus unmittelbar neben großen Einzelhandelsdiscountern stand. Gabriele Schindhelm und ihre Familie wagten den Aufbruch, renovierten das Haus, erweiterten es zum Hotel, legten Biergarten und Parkplatz an, um in der Marktwirtschaft zu bestehen. Gaststättensterben, über das viele klagen, in Hönzbach ist das kein Thema.

„Einige haben uns schon die Pleite gewünscht“,

„Es ist wieder ein Aufbruch zu etwas Neuem“, sagt Gabriele Schindhelm. Denn seit März ist im „Grünen Baum“ einiges anders, die Speisekarte ist anders. Anstelle von Schweinebraten und Gänsebrust stehen Linsenbraten und Nussbraten mit Thüringer Klößen, die man auch abholen kann – im Landgasthof setzt man auf vegane Küche. „Einige haben uns schon die Pleite gewünscht“, räumt die Gastronomin ein. Nicht wenige sahen den Wechsel im angestammten Gasthaus nahezu als Sakrileg an. Sicher habe man Stammkunden verloren – aber eben auch neue gewonnen.

Aber warum der plötzliche Wandel? „Es ging einfach nicht mehr“, antwortet sie ganz spontan. Jahr für Jahr habe sie Enten, Schweine oder Wild in die Ofenröhre geschoben und sich dabei schon Gedanken gemacht. Es ist ganz einfach. Das auf dem Teller hat einmal gelebt, hatte ein klopfendes Herz, Augen, Seele, meint sie. Und mit welchem Recht entscheide man, dass diese Tiere einzig

und allein dafür da sind, geschlachtet zu werden und auf dem Teller landen. Den liebgeordneten Vierbeiner, den Hund oder die Katze daheim, schlachte man doch auch nicht.

Wandel in der Branche

Entgegen kam ihr aber auch der Wandel in der Branche, denn die Gastronomie steht vor ziemlichem Herausforderungen. Gaststätte nach Gaststätte „geht vom Netz“, die Betreiber geben sie auf oder – ein nicht seltener Trend – stellen auf Eventgastronomie um. Man habe ohnehin nachdenken müssen, wie man sich künftig aufstelle, bemerkt Gabriele Schindhelm. Indessen ist der prophete Untergang ausgeblieben, nur eben hat es einen Wandel gegeben. Einige sind geblieben und kommen weiter in den „Grünen Baum“, andere sind dazugekommen, nicht wenige darunter aus dem benachbarten Oberfranken. Im Landkreis Sonneberg hat das kleine Team in Hönzbach eine ziemlichliche Alleinstellung. Die nächsten vergleichbaren Angebote gebe es erst wieder in Coburg oder noch weiter weg in Richtung Bamberg, in Thüringen sind sie ziemlich ohne Konkurrenz.

Erklärungsbedarf? Den gibt es. Kopfschütteln ist im Heimatort weit verbreitet. Aber auf der anderen Seite gebe es Interesse, denn Menschen, die sich vegan ernähren möchten, müssen selbst kochen. „Aber diese Menschen wollen auch einmal essen gehen“, meint die Gastwirtin. Und dafür sei man froh.

„Hier wird noch richtig frisch gekocht“, betont Gabriele Schindhelm. Freilich, Informationsbedarf hatte sie auch, musste sich erst beleesen. Die Speisekarte liest sich spannend: Gemüsesuppe mit Maultaschen, Linsenbratlinge, Rote-Beete-Puffer, alles vegan.

Es ist neu, überraschend und auch so etwas wie ein Aufbruch zum Neuen. So wie nach der Grenzöffnung vor 35 Jahren ...

Rezept: Rüblükuchen



(Für Springform oder Kastenform) **Zutaten:** 450 g Karotten, 170 ml Sonnenblumenöl, 150 g Apfelmus, 250 g Mehl, zwei TL Backpulver, ein TL Natron, ein TL Apfelessig, 200 g gemahlene Mandeln, 160 g Zucker, 1/2 TL Zimt, 1/2 TL Salz.

Zubereitung: Backofen vorheizen auf 180 Grad, Kuchenform mit Öl oder Margarine einfetten, Karotten schälen und fein raspeln. In einer großen Schüssel Öl mit Apfelmus verrühren. Karotten dazugeben. Mehl, gemahlene Mandeln, Backpulver, Natron, Essig, Zucker, Zimt und Salz hinzufügen und alles gründlich mit dem Schneebesen verrühren. Teig in die Kuchenform füllen und glatt streichen. Den Kuchen für etwa 45 Minuten backen. Holzstäbchen Probe machen. Kuchen etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Vollständig kalt werden lassen. Den Kuchen kann man mit Schokolade glasieren oder mit einem Frosting aus 150 Gramm veganem Frischkäse, 40 Gramm Puderzucker, einen Vanillezucker und zwei Teelöffel Zitronensaft bestreichen. Guten Appetit!

Gut zu wissen

Adresse: Gasthaus „Grüner Baum“
Neustädter Straße 195, 96515 Sonneberg
Telefon: 03675 / 80 29 49

Öffnungszeiten: Freitag 16 bis 21.30 Uhr,
Samstag 14 bis 21.30 Uhr, Sonntag 11 bis 16.30 Uhr
Internet: www.gruener-baum-sonneberg.de



Am 12. November 1989 öffnete sich die Grenze bei Hönzbach, der Gasthof lag plötzlich an einer Durchgangsstraße.

